

Menù Degustazione *Tasting Menu*

Calamaro Scarola, Capperi e Olive Crema di Pane ai Molluschi
Squid Escarole, Capers and Olives Molluscs Bread Cream
1, 9, 14

Spaghetti Colatura di Alici Brodetto di Patate al Limone
Spaghetti Anchovies Sauce Potato with Lemon
1, 4

Riso Acquerello Gamberi Fiori di Zucca
Acquerello Rice Shrimp Pumpkin Flower
2, 4, 9

Branzino con Pelle Croccante Crema ACE Verdure Baby
Sea Bass ACE Cream Baby Vegetables
4

Dessert a Scelta
Dessert of Your Choice

€ 75,00 A PERSONA / PER PERSON

+ € 25,00 A PERSONA / PER PERSON CON ABBINAMENTO VINI / WITH WINE PAIRING

IL MENU' DEGUSTAZIONE E' PROPOSTO ESCLUSIVAMENTE PER L'INTERO TAVOLO
THE TASTING MENU IS PROPOSED FOR THE ENTIRE TABLE

Antipasti *Hors d'Oeuvre*

Percorso Crudo "FALALELLA"
(sei crudi frutto della fantasia del nostro Chef)

Raw Fish Tasting "FALALELLA"
(six raw appetizers created by our Chef)

€ 30,00

2, 3, 4, 14

Polpo Arrosto Patate al Profumo di Limone Crema all'Aglio Nero
Grilled Octopus Potatoes with Lemon Black Garlic Cream

€ 18,00

7, 14

Alici Salate di Cetara Melone Cantalupo Burrata Spugna al Basilico
Cetara's Anchovies Melon Burrata Basil Sponge

€ 18,00

1, 3, 4, 7, 8

Calamaro Scarola, Capperi e Olive Crema di Pane ai Molluschi
Squid Escarole, Capers and Olives Molluscs Bread Cream

€ 18,00

1, 9, 14

Tartare di Manzo Yogurt di Bufala Pesca Scioppata
Beef Tartar Buffalo Yogurt Peach in Syrup

€ 20,00

7

Primi *First Courses*

Mezzi Paccheri Vongole Seppie

Mezzi Paccheri Clams Cuttlefish

€ 20,00

1, 9, 14

Riso Acquerello Gamberi Fiori di Zucca

Acquerello Rice Shrimp Pumpkin Flower

€ 22,00

min 2 porz. - 20/25 min. prepar.

2, 4, 9

Spaghetti Colatura di Alici Brodetto di Patate al Limone

Spaghetti Anchovies Sauce Potato with Lemon

€ 20,00

1, 4

Candele Genovese di Tonno

Candele Tuna Sauce

€ 20,00

1, 4

Fusilloni alla Nerano

Fusilloni alla Nerano

€ 18,00

1, 7

Secondi *Second Courses*

Tonno Rosso Maionese di Zenzero e Lime Chutney di Verdure
Red Tuna Ginger ad Lime Mayonnaise Vegetable Chutney

€ 22,00

3, 4, 9

Frittura Mista di Pesce

Mixed Fried Fish

€ 22,00

1, 2, 4, 5, 14

Branzino con Pelle Croccante Crema ACE Verdure Baby

Sea Bass ACE Cream Baby Vegetables

€ 22,00

4

Pescato del Giorno

Catch of the Day

€ s.q. a.q.

1, 2, 4, 14

Filetto di Manzo Burro alle Erbe Riduzione al Balsamico

Beef Fillet Herb Butter Balsamic Sauce

€ 22,00

7

Selezione di Formaggi Regionali

Selection of Cheese from our Region

€ 15,00

7, 8

Dessert

Gelato al Passion Fruit Granita al Cocco

Passion Fruit Ice Cream Coconut Granita

€ 8,00

Cannolo Ricotta e Pistacchio

Cannolo Ricotta and Pistachio

€ 8,00

1, 3, 7, 8

Panna Cotta Red Velvet Lamponi

Panna Cotta Red Velvet Raspberries

€ 8,00

3, 7

Dessert del Giorno

Dessert of the Day

€ 8,00

1, 3, 5, 7, 8

Coperto: € 2,00 a persona

Cover charge: € 2,00 per person

Gentile Cliente,

i nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:

sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;

malto destrine a base di grano;

sciroppi di glucosio a base di orzo;

cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;

gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

olio e grasso di soia raffinato;

tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;

oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;

estere di stanolo vegetale prodotto da steroli da olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;

latticolo. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).

8. Frutta a guscio vale a dire:

mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*),

noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis*(Wangenh) K.

Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o

noci del Queensland (*Macadamia ternifoliae* i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio

utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Qualora le sostanze indicate dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione.

Il direttore di sala sarà lieto di fornire qualsiasi ulteriore informazione.

Grazie.